

# BENTONITE L 100

## VINIFICATION - CLARIFICATION

Bentonite en solution à 100 g/L

### ↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

En traitement fermentaire, la bentonite est utilisée pour faciliter la sédimentation des lies en fin de fermentation alcoolique, améliorer la stabilité protéique, la filtrabilité et la clarification des vins.

### ↓ MISE EN OEUVRE

Bien agiter avant utilisation.

Incorporer la **BENTONITE L 100** au vin ou au moût à l'aide d'un raccord de collage.

### ↓ DOSE D'EMPLOI

- Sur moût : de 20 à 100 cL/hL
- Sur vin : de 10 à 50 cL/hL

### ↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En 10 L, 1000 L

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeur, à l'abri de la lumière et à température comprise entre 5 et 25°C.